



# Chilí con carne

Zubereitungszeit: 2:30 Stunden

Grundmenge: 5-6 Personen

## Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 800 g Kidneybohnen, Dose
- 600 g Mais, Dose
- 800 g Tomaten, stückige
- 2 Paprikaschoten, rote
- 2 TL Fleischbrühe, instant
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Wasser
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver
- Currypulver
- Chiliflocken



## Zubereitung:

1. Paprika waschen, entkernen und klein würfeln
2. Hackfleisch in einem großen Topf krümelig anbraten
3. Mais und Bohnen in ein Sieb abgießen und dann zusammen mit dem Paprika zum Hackfleisch geben
4. Kurz mitdünsten lassen und dann mit den Tomaten und dem Wasser ablöschen
5. Kräftig würzen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 1 Stunde köcheln lassen